5 tips om kruiden zoals thijm, oregano en rozemarijn op de juiste manier te oogsten en te drogen.

März 16, 2024

Posted by Admin



27

FEB

U vindt het heerlijk om te koken met verse kruiden. Maar ook op de momenten dat u de kruiden niet kunt plukken wilt u deze kruiden gebruiken. Dan is het drogen van deze kruiden de

perfecte oplossing. In de zomer plukt u voldoende om te drogen zodat u ook bijvoorbeeld in de winter deze kruiden kan gebruiken.

Plant de set van 3 kruiden, thijm, oregano en rozemarijn van Bloomboost.nl in het voorjaar, pluk in de zomer en droog ze volgens onderstaande tips en gebruik ze zo het hele jaar door!

Oogst op het juiste moment:

Tijm en oregano: Oogst de bladeren wanneer de planten in volle bloei staan, meestal in de vroege zomer. Op dit moment bevatten de bladeren de maximale concentratie aan smaakvolle oliën.

Rozemarijn: Oogst rozemarijn het hele jaar door, maar de smaak is vaak het meest geconcentreerd vlak voordat de plant gaat bloeien.

Oogstmethode:

Knip de takken van tijm en oregano af met een scherpe schaar of snoeischaar. Neem de toppen van rozemarijntakken. Oogst niet meer dan een derde van de plant om de groei te bevorderen.

Drogen in bundels:

Bind kleine bundels van tijm, oregano en rozemarijn samen en hang ze ondersteboven op een warme, droge plaats met goede ventilatie. Dit kan een paar weken duren. Zorg ervoor dat de kruiden volledig droog zijn voordat je ze opslaat.

Drogen op schermen of rekken:

Verspreid de geoogste kruiden op schermen of rekken om te drogen als bundels ophangen geen optie is. Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Draai de kruiden regelmatig om een gelijkmatige droging te bevorderen.

Opslag in luchtdichte containers:

Zodra de kruiden volledig droog zijn, bewaar je ze in luchtdichte glazen potten of containers op een koele, donkere plaats. Vermijd blootstelling aan direct zonlicht en warmte, omdat dit de smaak en aroma van de kruiden kan verminderen.

Bij het gebruiken van gedroogde kruiden in recepten, houd er rekening mee dat de smaak geconcentreerder is dan bij verse kruiden. Pas de hoeveelheden dienovereenkomstig aan. Met deze oogst- en droogtips kun je jouw tijm, oregano en rozemarijn langer bewaren en hun heerlijke smaken behouden voor toekomstig gebruik.

En heb je nog meer tips of ben je gewoon blij met het resultaat? Deel het op via met ons op Instagram of facebook! #bloomboost.nl